

SPEISEPLAN

Echte Hausmannskost vom Fünf-Sterne-Fleischer zum Mitnehmen.
Täglich mit den besten Zutaten gekocht - und hygienisch verpackt.

Mittagstisch zwischen 11.00 Uhr und 13.00 Uhr, solange der Vorrat reicht.

Montag, 27. November

Ruhetag

Dienstag, 28. November

Rosenkohl Kartoffelgratin mit Frikadelle	6,50€
Grünkohl mit Mettwurst	5,50€

Mittwoch, 29. November

Schnippelbohnsuppe	4,50€
Grünkohl mit Mettwurst	5,50€

Donnerstag, 30. November

Mediterrane Gemüse Pfanne mit Hähnchenstreifen	7,90€
Grünkohl mit Mettwurst	5,50€

Freitag, 01. Dezember

Sauerbraten mit Rotkohl und Spätzle	9,40€
Grünkohl mit Mettwurst	5,50€

Täglich frisch:

Frikadellen • Schweineschnitzel • Koteletts • Hähnchenbrust
Hähnchenschnitzel • Putenschnitzel



Markt 37 • 52134 Herzogenrath • Tel. 02407-3678
www.fleischerei-croe.de • info@fleischerei-croe.de

Angebot vom 27.11. bis zum 02.12.2023

Hähnchenkeulen.....100 g **0,79€**

Rindergulasch.....100 g **1,74€**

Geflügelsalat.....100 g **1,59€**

Zwiebelmettwurst.....100 g **1,49€**

Nussschinken.....100 g **2,59€**

Deshalb muss Rindfleisch gut abgehangen sein

Rindfleisch ist nach dem Schlachten nicht sofort zum Verzehr geeignet. Es besitzt eine feste Konsistenz, bedingt durch stärkere Muskelfasern und hitzestabiles Kollagen. Durch das Abhängen (Fleischreifung) werden die kräftigen Muskelfasern aufgelöst.

Das Fleisch wird zart und saftig. Gleichzeitig entstehen Geschmacksstoffe, die das typische Fleischaroma bewirken.